

# **MENU**

## **LUNCHMENU TWEE GANGEN 35,00**

**Lunch:**

**woensdag t/m vrijdag**

**Vanaf 12.00 uur, ontvangst tot 14.00 uur**

## **MENU DESCHAMPS**

**( UITSLUITEND PER TAFEL GESERVEERD VANAF VIER GANGEN )**

Het Menu is vernoemd naar onze chef-kok Huub van der Velden. Onze chef laat u door middel van een menu meerdere producten en gerechten van de a la carte kaart proeven. Het menu begint bij drie gangen en kan met meerdere gerechten worden uitgebreid. De combinatie van de verschillende gerechten en amuses geven een uitstekende indruk van de diversiteit aan smaken die onze keuken rijk is. Naarmate u het aantal gangen uitbreidt zullen wij de hoeveelheden per extra gang gaan aanpassen. Het menu wisselt voortdurend van samenstelling gelet op het aanbod op de markt van seizoen producten. Bij het menu Deschamps kunnen wij, voor de liefhebber van een goed glas wijn, een passend wijnarrangement schenken.

<b>DRIE GANGEN</b>	<b>49,50 ( 2 gerechten - dessert )</b>
<b>VIER GANGEN</b>	<b>62,50 ( 3 gerechten - dessert )</b>
<b>VIJF GANGEN</b>	<b>72,50 ( 3 gerechten - kaas - dessert )</b>
<b>VIJF GANGEN PLUS</b>	<b>77,50 ( 4 gerechten - dessert )</b>
<b>ZES GANGEN</b>	<b>87,50 ( 4 gerechten - kaas - dessert )</b>
<b>ZES GANGEN PLUS</b>	<b>92,50 ( 5 gerechten - dessert )</b>
<b>ZEVEN GANGEN</b>	<b>102,50 ( 5 gerechten - kaas - dessert )</b>

**( Indien u binnen het menu het dessert vervangt voor kaas rekenen wij een supplement van € 5,00 )**

## **WIJNARRANGEMENT**

<b>PER GLAS</b>	<b>8,00</b>
<b>PER HALF GLAS</b>	<b>5,00</b>
<b>BOB ARRANGEMENT 1/3 GLAS</b>	<b>3,00</b>

**\*\*Al onze gerechten kunnen meerdere allergenen bevatten\*\***

**Indien u ergens allergisch voor bent verzoeken wij u dit vooraf aan ons kenbaar te maken.**

**All our dishes can contain multiple allergens**

## VOORGERECHTEN

### **GILLARDEAU OESTER**

Naturel

PER 3 STUKS € 13,50

*GILLARDEAU OYSTER*

### **HEILBOT – HALIBUT**

€ 24,50

pangsit - little gem - avocado - piccalily - watermeloen - campari

### **TONIJN TATAKI- TUNAFISH**

€ 24,50

pancetta - cocktail merengue - sable parmezaan - green mooli

### **SCHOTSE RUNDERLENDE BBQ - BEEF TARTAR ABERDEEN ANGUS**

€ 24,50

tartaar - aardappel - zilverui - hoi sin - paprika

### **GEBAKKEN EENDENLEVER -PAN-FRIED DUCK LIVER**

€ 26,50

doperwt/wortel - jonagold - yoghurt crumble - wortelstroop

## HOOFDGERECHTEN

### **GEBAKKEN SCHOLFILET – PAN-FRIED PLAICE FILET**

€ 34,50

Canner kreeft - parel couscous - amandel - artisjok - dumpling

### **GEGRILDE ZEEDUIVEL – GRILLED MONKFISH**

€ 34,50

gamba - tagliarini - zuurdesem - bouillabaisse - lamsoor

### **GEBRADEN TAMME EENDENBORST- PAN-FRIED DUCK-BREST**

€ 32,50

zomerbiet - zoete aardappel - Deense blauwaderkaas - blini's

### **GEBAKKEN TOURNEDOS ABERDEEN ANGUS - SCOTISCH BEEF**

€ 35,00

raviolo kalf - stoofaardappel - peterselie wortel - cantharel

• *MET SUPPLEMENT GEBAKKEN EENDENLEVER*

€ 44,50

OMDAT WIJ UITSLUITEND KOKEN MET VERSE- EN SEIZOEN PRODUCTEN,  
KAN HET VOORKOMEN DAT BEPAALDE PRODUCTEN NIET VOORRADIG ZIJN.

## **DESSERTS**

**DESSERT DESCHAMPS** 10,00

DAGELIJKS WISSELEND DESSERT VAN DE DESSERTKAART

\*Indien u wilt afwijken van het menu dessert zal er een supplement berekend worden

**GIN TONIC** 14,50

SPONS GIN TONIC/LIMOEN, MERENQUE KANEEL/RODE PEPER,  
WATERIJS TAMARILLO TOMAAT, CREME VERVEINNE

**VENKEL, SINAASAPPEL & DROP** 13,50

PARFAIT VAN VENKEL, WATERIJS VAN SINAASAPPEL, PARELS VAN PERNOD,  
ZWITSERSROOM, SCHUIM VAN LAURIERDROP

**NOTENTAART** 14,50

GEKARAMELISEERDE WITTE CHOCOLADE, BRAMEN, GEZOUTEN KARAMEL IJS,  
PECANNOTEN

**CHOCOLADE** 15,00

HAZELNOOT CHOCOLADEMOUSSE, SORBET, GEL, GANACHE, SCHOTJES

**KOFFIE COMPLEET** 10,00

KOFFIE OF THEE NAAR KEUZE MET 5 KLEINE ZOETE LEKKERNIEN

### **KAAS**

KAASPLATEAU 3 SOORTEN 12,50

KAASPLATEAU 4 SOORTEN 15,00

KAASPLATEAU 5 SOORTEN 17,50

BIJPASSEND GLAS DESSERTWIJN VANAF 8,00

GLAS PORT VANAF 6,50



restaurant cheval blanc



WWW.CHEVALBLANC.POCKETMENU.NL  
DOWNLOAD VIA UW MENU DE DESKTOPVERSIE

